

Ingrediënten voor 4 personen

4 eetlepels olie, 1 zeer fijn gehakte ui, 2 theelepels fijngesneden gemberwortel, 1 fijngehakte groenepaprika, 1 fijn gehakte rode paprika, 4 rijpe fijn gesneden tomaten, 1 eetlepel tomatenpuree, 1 theelepel cayennepeper, 225 gram garnalen, 200 gram krabvlees, 4 eetlepels paneermeel, 1 citroen, zout.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Afrikaans
Smaak: Pittig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pikante krab

(Ghana) Dit gerecht wordt van oorsprong natuurlijk van vers krab gemaakt.

Bereidingswijze

Verhit de helft van de olie in een Koekenpan en fruit de ui, gemberwortel, paprika en tomaten tot ze zacht zijn. Voeg tomatenpuree en cayennepeper toe en laat nog een paar minuten meefruiten. Schep de garnalen en het krabvlees erdoor, voeg zout naar smaak toe en laat dat mee warmen. Schep deze substantie in krabschelpen of ovenschaaltjes. Bestrooi de schaaltes met paneermeel en druppel de rest van de olie erover. Verwarm de paar minuten onder de grill en serveer met partjes citroen of limoen en brood.